

I. Jednolity dokument

Na podstawie art. 95 ust. 1 rozporządzenia nr 1308/2013.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa(-y), która(-e) ma(-ją) być zarejestrowana(-e):

Libiąż

2. Państwo członkowskie:

Polska

3. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

4. Kategorie produktów sektora wina

☐ ChNP X	☐ ChOG
---------------------------------	-------------------------------

4.1 Klasyfikacja wina zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia 2024/1143

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4.2 Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013:

1. Wino
3. Wino likierowe
5. Gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące
9. Gazowane wino półmusujące
16. Wino z przejrzalnych winogron

5. Opis wina lub win:

5.1 Organoleptyczne cechy charakterystyczne:

Kategoria produktu: 1 – Wino

- Wino białe

Wygląd: barwa słomkowożółta do intensywnie żółtej.

Aromat: aromaty żółtych owoców (jabłko, brzoskwinia, cytrusy) i białych kwiatów.

Smak: świeży, intensywnie owocowy, wytrawny lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości.

- Wino białe z oznaczeniem „dojrzało w beczce dębowej” lub „dojrzało w beczce akacjowej”

Wygląd: barwa żółta do pomarańczowej.

Aromat: owoce tropikalne, kwiaty, przyprawy korzenne, z wyczuwalną nutą drewna.

Smak: dojrzałe żółte owoce (gruszka, żółty melon), białe kwiaty z delikatnym akcentem dębu lub akacji.

- Wino różowe

Wygląd: barwa blad różowa do koralowej.

Aromat: świeży, z nutą czerwonych owoców (czereśnia, malina, truskawka) i delikatnym akcentem ziołowym.

Smak: świeży, z dominującą nutą czerwonych owoców, wytrawny lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości.

- Wino czerwone

Wygląd: barwa ciemnoczerwona z dopuszczalnym refleksem fioletowym.

Aromat: aromat dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, śliwka, czarna porzeczka) z nutą korzenną.

Smak: nuty dojrzałych ciemnych owoców z akcentem korzennym i delikatnymi garbnikami, wytrawny lub z delikatnie wyczuwalnym cukrem resztkowym dla zrównoważenia wyższej kwasowości.

- Wino czerwone z oznaczeniem „dojrzało w beczce dębowej”

Wygląd: barwa ciemnoczerwona.

Aromat: intensywny, z nutą dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, jeżyna, czarna porzeczka) oraz akcentami przypraw korzennych i tytoniu.

Smak: pełny, z dominacją dojrzałych ciemnych owoców oraz harmonijną strukturą garbników.

Kategoria produktu: 3 – Wino likierowe

- Wino likierowe białe

Wygląd: barwa od intensywnie żółtej do bursztynowej.

Aromat: intensywny, z nutą żółtych owoców (brzoskwinia, owoce tropikalne) oraz korzennym akcentem.

Smak: pełny, owocowy, z wyraźną słodyczą oraz zrównoważoną kwasowością.

- Wino likierowe czerwone

Wygląd: barwa ciemnoczerwona.

Aromat: intensywne nuty dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka, jeżyna) z akcentem przypraw korzennych.

Smak: pełny smak dojrzałych ciemnych owoców z wyraźną słodyczą oraz zrównoważoną kwasowością.

Kategoria produktu: 5 – Gatunkowe wino musujące

- Gatunkowe wino musujące białe

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od bladożółtej do złotej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem żółtych owoców (gruszka, mirabelka), wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów.

- Gatunkowe wino musujące różowe

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od blad różowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców .

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców (czereśnia, czerwona porzeczka), wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

- Gatunkowe wino musujące czerwone

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: pełny, odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

- Gatunkowe wino musujące białe z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od bladożółtej do złotej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem żółtych owoców (cytrusy, zielone jabłko, gruszka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

- Gatunkowe wino musujące różowe z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pianistość, barwa od blad różowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców (czerwona porzeczka, czereśnia), wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców.

- Gatunkowe wino musujące czerwone z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Wygląd: łagodna długo utrzymujące się pienistość,, barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: pełny, odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Kategoria produktu: 8 – Wino półmusujące

- Wino półmusujące białe

Wygląd: łagodna pienistość, barwa od bladożółtej do intensywnie żółtej.

Aromat: delikatny, świeży z akcentem żółtych owoców (gruszka, mirabelka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów, wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

- Wino półmusujące różowe

Wygląd: łagodna pienistość, barwa od blad różowej do koralowej.

Aromat: delikatny, odświeżająco owocowy, z nutą czerwonych owoców (czerwona porzeczka, truskawka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

- Wino półmusujące czerwone

Wygląd: łagodna pienistość, barwa: od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: pełny, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające musowanie.

Kategoria produktu: 9 – Gazowane wino półmusujące

- Gazowane wino półmusujące białe

Wygląd: barwa od bladożółtej do intensywnie żółtej.

Aromat: delikatny, świeży z akcentem żółtych owoców (jabłko, mirabelka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą jabłek i cytrusów, wyczuwalne w ustach orzeźwiające pęcherzyki CO₂.

- Gazowane wino półmusujące różowe

Wygląd: barwa od blad różowej do koralowej.

Aromat: odświeżająco owocowy, z akcentem czerwonych owoców (truskawka, czerwona porzeczka).

Smak: świeży, owocowy z dominującą nutą czerwonych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające pęcherzyki CO₂.

- Gazowane wino półmusujące czerwone

Wygląd: barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z możliwym odcieniem fioletowym.

Aromat: odświeżająco owocowy, z akcentem ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka).

Smak: pełny, owocowy z dominującą nutą ciemnych owoców, wyczuwalne w ustach orzeźwiające pęcherzyki CO₂.

Kategoria produktu: 16 – Wino z przejrzystych winogron

- Wino z przejrzystych winogron białe

Wygląd: barwa intensywnie żółta do pomarańczowej.

Aromat: intensywnie owocowy, z nutą dojrzałych żółtych owoców (brzoskwinia, gruszka, owoce tropikalne) i miodu.

Smak: pełny, owocowy z wyczuwalną słodyczą i harmonijną kwasowością.

- Wino z przejrzystych winogron czerwone

Wygląd: barwa intensywnie czerwona.

Aromat: intensywnie owocowy, z nutą dojrzałych ciemnych owoców (wiśnia, czarna porzeczka, jeżyna) i przypraw korzennych.

Smak: pełny, owocowy z wyczuwalną słodyczą, łagodną kwasowością i ułożonymi garbnikami.

5.2 Analityczne cechy charakterystyczne:

Kategoria produktu: 1 – Wino

- Wino białe

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino białe z oznaczeniem „dojrzewało w beczce dębowej” lub „dojrzewało w beczce akacjowej”

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 6 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino różowe

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	
---	--

- Wino czerwone

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino czerwone z oznaczeniem „dojrzało w beczce dębowej”

Maksymalna zawartość cukru resztkowego 6 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 3 – Wino likierowe

- Wino likierowe białe

Minimalna zawartość cukru resztkowego 35 gramów na litr.

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu 18% obj.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino likierowe czerwone

Minimalna zawartość cukru resztkowego 35 gramów na litr.

Maksymalna rzeczywista zawartość alkoholu 18% obj.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 5 – Gatunkowe wino musujące

- Gatunkowe wino musujące białe

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące różowe

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące czerwone

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące białe z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące różowe z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Maksymalna zawartość cukru resztkowego: 12 gramów na litr.

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gatunkowe wino musujące czerwone z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 8 – Wino półmusujące

- Wino półmusujące białe

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino półmusujące różowe

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino półmusujące czerwone

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 9 – Gazowane wino półmusujące

- Gazowane wino półmusujące białe

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gazowane wino półmusujące różowe

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0

Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Gazowane wino półmusujące czerwone

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,0
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria produktu: 16 – Wino z przejrzanych winogron

- Wino z przejrzanych winogron białe

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

- Wino z przejrzalnych winogron czerwone

Wymienione cechy analityczne, dla których nie podano konkretnych wartości, mieszczą się w przedziałach określonych w rozporządzeniach UE i przepisach krajowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. Praktyki enologiczne:

6.1 Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win:

Kategoria 1 – wino białe:

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 1 – wino białe z oznaczeniem „dojrzewało w beczce dębowej” lub „dojrzewało w beczce akacjowej”:

- okres dojrzewania w beczce dębowej lub akacjowej nie krótszy niż 3 miesiące.

Kategoria 1 – Wino różowe:

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 1 – wino czerwone:

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 1 – wino czerwone z oznaczeniem „dojrzewało w beczce dębowej”:

- okres dojrzewania w beczce dębowej nie krótszy niż 12 miesięcy.

Kategoria 3 – wino likierowe białe:

- okres dojrzewania w beczkach lub innych zbiornikach nie krótszy niż 24 miesiące.

Kategoria 3 – wino likierowe czerwone:

- okres dojrzewania w beczkach lub innych zbiornikach drewnianych nie krótszy niż 36 miesięcy.

Kategoria 5 – gatunkowe wino musujące białe, różowe lub czerwone:

- łączny czas fermentacji w wyniku której wino uzyskało wymagane ciśnienie dwutlenku węgla a następnie leżakowania wina nad osadem nie może być krótszy, niż 15 miesięcy dla win fermentowanych w butelce oraz 9 miesięcy dla win fermentowanych w zbiorniku ciśnieniowym.

Kategoria 5 – gatunkowe wino musujące białe, różowe lub czerwone z oznaczeniem „metoda tradycyjna” lub „metoda klasyczna”:

- łączny czas wtórnej fermentacji a następnie leżakowania wina nad osadem w butelce nie krótszy niż 18 miesięcy.

Kategoria 8 – wino półmusujące białe, różowe lub czerwone:

- łączny czas fermentacji w wyniku której wino uzyskało wymagane ciśnienie dwutlenku węgla a następnie leżakowania wina nad osadem nie może być krótszy, niż 6 miesięcy dla win fermentowanych w butelce oraz 3 miesiące dla win fermentowanych w zbiorniku ciśnieniowym.

Kategoria 9 – gazowane wino półmusujące białe, różowe i czerwone:

- brak szczególnych wymagań.

Kategoria 16 – wino z przejrzystych winogron białe i czerwone:

- brak szczególnych wymagań.

6.1.1 Ogólne wymagania dotyczące produkcji wina:

Cały proces produkcji, leżakowania oraz butelkowania wina musi się odbywać wyłącznie na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia „Libiąż”, o którym mowa w pkt 8.

Wykorzystanie kawałków drewna dębowego jest dozwolone wyłącznie w przypadku następujących kategorii produktów:

- kategoria 1 – wino białe, różowe i czerwone, które nie posiada żadnego oznaczenia odnoszącego się do metod produkcji,

6.2 Maksymalna wydajność z hektara:

12 000 kg winogron z hektara w przypadku następujących kategorii win: gatunkowe wino musujące, wino półmusujące oraz gazowane wino półmusujące.

10 000 kg winogron z hektara w przypadku pozostałych kategorii win.

7. Odmiana lub odmiany winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina:

Odmiany o jasnej skórce (B):

Auxerrois, Blütenmuskateller, Chardonnay, Chasselas Doré (syn. Chasselas, Chrupka Złota), Donauriesling, Donauveltliner, Hibernal, Johanniter, Jutrzenka, Muscaris, Muscat Ottonel (syn. Muscat), Muskat Odeski, Pinot Blanc, Riesling, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvitage, Savagnin Blanc (syn. Traminer Biały), Seyval Blanc, Solaris, Sylvaner.

Odmiany o różowej skórce (Rs):

Chasselas Rouge (syn. Chasselas, Chrupka Różowa), Cserszegi Fűszeres, Gewürztraminer, Roter Riesling, Pinot Gris, Savagnin Rouge (syn. Traminer Czerwony, Traminer), Siegerrebe, Sauvignier Gris.

Odmiany o ciemnej skórce (N):

Blafränkisch (syn. Lemberger, Frankovka, Modry Franek), Cabaret Noir, Cabernet Cortis, Cabernet Cantor, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Gamay, Gamaret, Meunier, Monarch, Neronet, Pinot Noir, Pinot Noir Précoce, Pinotin, Poulsard, Regent, Rondo, Rubinet, Saint Laurent (syn. Wawrzyniec), Tauberschwarz (syn. Karmazyn), Trousseau (syn. Bastardo), Zweigelt (syn. Zweigeltrebe, Rotburger)

8. Określenie wyznaczonego obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny nazwy pochodzenia „Libiąż” pokrywa się z obszarem w granicach administracyjnych gminy Libiąż, powiat chrzanowski, województwo małopolskie.

9. Związek z obszarem geograficznym:

9.1. Czynniki naturalne

9.1.1. Położenie geograficzne i makroklimat

Libiąż jest położony pomiędzy południową krawędzią wyżyn zachodniej Małopolski, a doliną górnej Wisły. Na północny wschód od miasta wznosi się płaskowyż Wyżyny Krakowsko-Częstochowskiej, wyniesiony miejscami ponad 500 m n.p.m. który stanowi ochronę przed chłodnymi wiatrami. Dolina Wisły w tym miejscu obniża się do poziomu około 220–230 m n.p.m. i przechodzi w rozległą Kotlinę Oświęcimską, gdzie docierają ciepłe podmuchy z południowego zachodu. Istniejące obecnie na tym obszarze uprawy winnic są położone na wysokości około 300–315 m n.p.m.

Istotne dla uprawy winorośli wskaźniki makroklimatyczne dla tego obszaru kształtują się następująco (uśrednione wartości z lat 1991–2020):

- średnia roczna temperatura powietrza: 9,2°C
- średnie roczne usłonecznienie: 1750 godz.
- długość sezonu wegetacyjnego dla winorośli: 172 dni
- średnia roczna suma aktywnych temperatur (SAT): 2882°C

- indeks Huglina: 1736
- średnia roczna suma opadów: 740 mm

Są to generalnie warunki klimatyczne sprzyjające uprawie winorośli.

9.1.2. Topografia i mezoklimat

Większość gminy Libiąż stanowią tereny płaskie z napływowymi glebami piaszczystymi o niewielkiej przydatności pod uprawę winnic. Wyjątek stanowią wzniesienia tak zwanych Pagórów Libiąskich, niewysokich zrębowych wzgórz rozrzuconych wyspowo na terenie środkowej i północnej części gminy.

Doświadczenia związane z uprawą winorośli i produkcją wina na tym obszarze pokazują, że typowe cechy organoleptyczne tutejszych win, które są przez konsumentów kojarzone z Libiążem mają ścisły związek z lokalizacją winnic na terenie wspomnianych wzniesień. Stąd wymóg, aby winogrona do produkcji win z nazwą pochodzenia „Libiąż” pochodziły wyłącznie z upraw winorośli zlokalizowanych na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich (patrz pkt 10.3.1.)

Pagóry Libiąskie mają charakter izolowanych wzniesień o niezbyt stromych zboczach oraz wypłaszczonych wierzchołkach i są zbudowane z dolomitów oraz wapieni muszlowych z okresu triasu. Całe pasmo jest wypiętrzone kilkadziesiąt metrów ponad okoliczny teren, a kulminacje poszczególnych wzniesień sięgają od 292 do 337 m n.p.m.

Dzięki takiej konfiguracji terenu występuje tam silnie zjawisko inwersji termicznej które powoduje, że usytuowane na odpowiedniej wysokości uprawy winorośli są w naturalny sposób chronione przed przymrozkami i silnymi mrozami. Oznacza to wydłużenie sezonu wegetacyjnego nawet o kilka tygodni w stosunku do sąsiednich niżej położonych terenów.

9.1.3. Gleba i podłoże geologiczne

Kolejnym czynnikiem naturalnym wyróżniającym rejon Pagórów Libiąskich są ubogie kamieniste gleby w typie rędzin wytworzone na podłożu lokalnych skał dolomitowych i wapiennych sprzed około 150 milionów lat. Wychodnie tych skał o różnym stopniu zerodowania spotyka się na zboczach i wierzchołkach wzniesień.

Rędziny które rozwinęły się na podłożu tego rumoszu skalnego mają charakter lekkich gleb szkieletowych, ze stosunkowo dużym udziałem frakcji kamieni i żwirów oraz niewielką zawartością cząstek spławialnych. Są to gleby bogate w substancje mineralne, natomiast stosunkowo ubogie w materię organiczną, która może być wyłukiwana z luźnego kamienistego podłoża.

Większy udział kamieni i drobnego rumoszu skalnego sprawia, że powierzchnia gruntu szybciej się ogrzewa w ciągu dnia od promieni słonecznych i dłużej utrzymuje ciepło wieczorem. Zjawisko to przyspiesza w znacznym stopniu dojrzewanie winogron, szczególnie w zakresie dojrzałości aromatycznej i fenolicznej.

9.2. Czynniki ludzkie

Początki uprawy winorośli na obszarze wnioskowanej nazwy pochodzenia „Libiąż” sięgają roku 2011. Powierzchnia upraw winorośli wykorzystywanych obecnie do profesjonalnej produkcji wina na tym obszarze wynosi około 4 ha.

Z uwagi na specyfikę tutejszych gleb winnice są prowadzone metodami przyjaznymi dla środowiska, które łączą uprawę ekologiczną z elementami tak zwanej uprawy regeneratywnej. Większą część upraw stanowią certyfikowane uprawy ekologiczne.

Wypracowane zostały także praktyki enologiczne pozwalające na uzyskanie wysokiej jakości wina. Dotyczy to także w kategorii win musujących, półmusujących, likierowych oraz słodkich win późnego zbioru, których produkcja wymaga opanowania specyficznych technologii. Proces fermentacji standardowo odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej w stosunkowo niskiej temperaturze, aby zachować owocową świeżość. Dalsze etapy produkcji obejmują między innymi długi okres leżakowania wina w celu jego naturalnej stabilizacji, wykorzystanie drewnianych beczek, a także leżakowania nad osadem drożdżowym.

9.3. Opis związków przyczynowo-skutkowych między obszarem geograficznym a cechami organoleptycznymi produkowanych win

- Kategoria 1: Wino

Najbardziej charakterystyczną wspólną cechą, która wyróżnia wina z Libiąża, zarówno białe, różowe, jak i czerwone jest dojrzały charakter owocowych aromatów wynikający z wysokiej koncentracji lotnych związków z grupy monoterpenów, norisoprenoidów oraz odmianowych tioli aromatycznych, a także brak niedojrzałych, „zielonych” aromatów, które wiążą się z obecnością metoksypirazyn. W przypadku win czerwonych wrażenie ogólnej dojrzałości podkreślają także łagodne w smaku dojrzałe garbniki.

Wytłumaczeniem tego są zarówno korzystne dla dojrzewania winogron warunki makro- i mezoklimatyczne występujące na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich, które wynikają z ukształtowania terenu, a także łatwo nagrzewających się kamienistych gleb. Dzięki sprzyjającym warunkom termicznym szybciej dochodzi do degradacji metoksypirazyn, a także agresywnych w smaku garbników z grupy katechin, co podkreśla dojrzały charakter owocowych aromatów.

Przy pełnej dojrzałości aromatycznej wina te zachowują jednak świeżą kwasowość, przez co zyskują lepszą równowagę smaków oraz potencjał dojrzewania. Odpowiadają za to umiarkowane temperatury występujące pod koniec lata i wczesną jesienią na przewiewnych wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich, co pozwala zachować wyższą zawartość kwasów organicznych w dojrzewających winogronach.

- Kategoria 3: Wino likierowe

Charakterystyczne dla tych win intensywne aromaty i smaki dojrzałych owoców wynikają z korzystnych dla dojrzewania winogron warunków termicznych, jakie panują na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich, a także występujących tam łatwo nagrzewających się kamienistych gleb. Efekt ten wspomaga zjawisko inwersji termicznej, które wydłuża sezon wegetacyjny jesienią i pozwala winogronom dłużej dojrzewać na krzewach.

Jakość i charakter tych win opiera się jednak nie tylko na czynnikach naturalnych, lecz ma także ścisły związek z wiedzą i doświadczeniem lokalnych producentów. Odnosi się to zwłaszcza do tych procesów enologicznych, które są stosowane wyłącznie lub niemal wyłącznie w kategorii win likierowych, jak proces wzmacniania wina destylatem, czy niekonwencjonalne metody starzenia. Wybór momentu wzmacniania, co wiąże się z zatrzymaniem fermentacji, jest decyzją kluczową dla stylu wina likierowego, gdyż decyduje o balansie cukru resztkowego i alkoholu. Walory organoleptyczne tych win często zależą także od zastosowania nietypowych metod starzenia, jak dojrzewanie w beczkach w warunkach kontrolowanej oksydacji albo starzenie wina w beczkach lub szklanych zbiornikach w temperaturze powyżej 30°C (tzw. maderyzacja).

- Kategoria 5: Gatunkowe wino musujące
- Kategoria 8: Wino półmusujące
- Kategoria 9: Gazowane wino półmusujące

Wspólną cechą, która najbardziej wyróżnia wina z wymienionych wyżej kategorii jest specyficzne połączenie odświeżającej kwasowości z umiarkowaną pełną strukturą oraz intensywnym dojrzałym owocowym smakiem.

Świeżość tych win wynika w dużej mierze z tego, że są one produkowane z winogron zbieranych wcześniej, aby zachować odpowiednią kwasowość oraz niższą koncentrację cukrów, co przekłada się na niższe stężenie alkoholu w winie bazowym. Ze względu jednak na ciepłe siedliska winnic oraz bogate w substancje mineralne gleby nawet przy stosunkowo wczesnym zbiorze winogrona są w stanie zgromadzić dużo związków aromatycznych oraz ich prekursorów. Dotyczy to szczególnie związków z grupy monoterpenów, które najbardziej odpowiadają za odczucie dojrzałej owocowości. Warunki te sprzyjają także wczesnej degradacji metoksypirazyn przez co wspomniana wyraźna kwasowość nie wiąże się z obecnością niedojrzałych, trawiastych aromatów.

Poza czynnikami naturalnymi, w przypadku gatunkowych win musujących oraz win półmusujących odczucie struktury wina oraz pełnych, dojrzałych smaków zależy także od okresu leżakowania wina nad osadem drożdżowym po wtórnej lub pierwotnej fermentacji w butelce. Szczególną intensywnością smaku, harmonią i elegancją odznaczają się gatunkowe wina musujące, które leżakują nad osadem drożdżowym przez okres co najmniej 15 miesięcy.

Kategoria 16: Wino z przejrzystych winogron

Wina te charakteryzują się pełnym, skoncentrowanym smakiem z wyczuwalną słodyczą lub wyższą zawartością alkoholu, ponieważ produkowane są z bardzo dojrzałych, późno zbieranych winogron, które osiągnęły wysoką zawartość cukrów oraz odpowiednią koncentrację związków aromatycznych. Łatwo nagrzewające się siedliska winnic na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich oraz występujący tam efekt inwersji termicznej, który znacznie wydłuża sezon wegetacyjny jesienią sprawiają, że w cieplejszych rocznikach możliwe jest uzyskanie takich parametrów winogron.

Poza czynnikami naturalnymi uzyskanie takich win wymaga również od producentów pewnych specyficznych umiejętności, aby utrzymać winogrona na krzewach w dobrym stanie sanitarnym do czasu opóźnionego zbioru, a także prawidłowo przeprowadzić trudny proces fermentacji moszczu o wysokiej zawartości cukrów (co najmniej 15% potencjalnego alkoholu) aby nie doszło do zaburzenia pracy drożdży.

Niektóre z tych win dojrzewają w drewnianych beczkach, co również wymaga szczególnej staranności ze strony producentów ze względu na obecny w nich cukier reszkowy, który może stać się pożywką dla niepożądanych mikroorganizmów.

10. Dalsze obowiązujące wymogi:

10.1 Szczegółowe wymogi dotyczące pakowania:

Brak

10.2 Szczegółowe wymogi dotyczące znakowania:

Obok nazwy pochodzenia „Libiąż” dopuszcza się odniesienie do następujących mniejszych obszarów:

- „Mały Libiąż”, jeśli całość winogron użytych do produkcji wina pochodzi z upraw znajdujących się na terenie miasta Libiąż w granicach obrębu ewidencyjnego Libiąż Mały;
- „Żarki”, jeśli całość winogron użytych do produkcji wina pochodzi z upraw znajdujących się w granicach sołectwa Żarki.

Wysokość liter użytych do zapisu na etykiecie wymienionych wyżej nazw mniejszych obszarów nie może być większa, niż 75% wysokości liter których użyto do zapisu nazwy pochodzenia „Libiąż”.

10.3 Wymogi dodatkowe:

10.3.1 Wymogi dotyczące lokalizacji winnic

Winogrona do produkcji win z nazwą pochodzenia „Libiąż” muszą pochodzić z upraw winorośli zlokalizowanych w gminie Libiąż na wzniesieniach i zboczach Pagórów Libiąskich na których występują gleby w typie rędzin wytworzone na podłożu skał dolomitowych i wapiennych.

10.3.2. Inne wymogi dotyczące uprawy winorośli:

W owocujących winnicach, z których zbiera się winogrona do produkcji win z nazwą pochodzenia „Libiąż” niedozwolone jest utrzymywanie międzyrzędzi w ugorze mechanicznym przez ciągły okres dłuższy niż 3 miesiące.

11. Kontrole:

11.1 Właściwe organy lub jednostki certyfikujące odpowiedzialne za kontrole:

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

11.2 Szczególne zadania właściwych organów lub jednostek certyfikujących odpowiedzialnych za kontrole:

Kontrole w zakresie zgodności produktów i procesu ich produkcji ze specyfikacją.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu (art. 13 ust. 1 lit. e rozporządzenia 2024/1143)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej

— za pośrednictwem poniższego linku:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (<https://www.gov.pl/web/rolnictwo>), otwierając zakładkę „Co robimy” (na górze, po prawej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Jakość żywności” dalej „Oznaczenia geograficzne” i następnie „Wnioski przekazane Komisji Europejskiej”.